

# AANBEVELINGEN

## AANBEVELING (EU) 2017/84 VAN DE COMMISSIE

van 16 januari 2017

### inzake de controle van koolwaterstoffen uit minerale oliën in levensmiddelen en in materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, en met name artikel 292,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Koolwaterstoffen uit minerale oliën (mineral oil hydrocarbons, „MOH's”) zijn chemische verbindingen die voornamelijk worden gewonnen uit ruwe olie, maar ook kunstmatig worden geproduceerd uit kolen, aardgas en biomassa. MOH's kunnen in levensmiddelen aanwezig zijn als gevolg van milieuverontreiniging of via smeermiddelen voor machines die worden gebruikt bij de oogst en de productie van levensmiddelen, verwerkingsapparatuur, levensmiddelenadditieven en materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Producten van levensmiddelenkwaliteit die MOH's bevatten, ondergaan een behandeling waardoor het gehalte aan aromatische koolwaterstoffen uit minerale oliën (mineral oil aromatic hydrocarbons, „MOAH's”) tot een minimum wordt beperkt.
- (2) In 2012 concludeerde het Wetenschappelijke Panel voor contaminanten in de voedselketen (Contam-panel) van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) dat de mogelijke gevolgen voor de gezondheid van de mens van de verschillende MOH's sterk uiteenlopen <sup>(1)</sup>. MOAH's kunnen als genotoxische carcinogenen optreden, en sommige verzadigde koolwaterstoffen uit minerale oliën (mineral oil saturated hydrocarbons, „MOSH's”) kunnen zich ophopen in menselijk weefsel en negatieve gevolgen hebben voor de lever. Aangezien sommige MOAH's als mutageen en carcinogeen worden beschouwd, is het belangrijk de controle van MOH's te organiseren om een beter overzicht te krijgen van de relatieve gehalten aan MOSH's en MOAH's in de levensmiddelen die een belangrijk aandeel hebben in de blootstelling aan die stoffen via de voeding.
- (3) Aangezien migratie van voorwerpen die met levensmiddelen in contact komen, zoals verpakkingen van papier of karton, vermoedelijk aanzienlijk bijdraagt aan de totale blootstelling, zouden voorverpakte levensmiddelen, de verpakkingsmaterialen en de aanwezigheid van functionele sperlagen en voor de opslag en verwerking gebruikte apparatuur eveneens moeten worden gecontroleerd. Door bepaalde parameters, zoals opslagtijd en -omstandigheden, kan de migratie van MOH's van verpakkingen naar levensmiddelen toenemen. Aangezien MOH's makkelijker zijn op te sporen in grote hoeveelheden, zou bij de bemonstering rekening moeten worden gehouden met die parameters wanneer de migratie het hoogst is.
- (4) Om de betrouwbaarheid van de verkregen analysegegevens te waarborgen, zouden de lidstaten ervoor moeten zorgen dat geschikte analyse-apparatuur beschikbaar is en zouden zij voldoende ervaring moeten opdoen met het analyseren van MOH's in levensmiddelen en in materialen die met levensmiddelen in aanraking komen alvorens de analyseresultaten te produceren.
- (5) Om te zorgen voor een uniforme toepassing van deze aanbeveling zou het referentielaboratorium van de Europese Unie voor materialen die in contact komen met levensmiddelen (EU-RL) verdere ondersteuning moeten bieden aan de bevoegde instanties van de lidstaten en aan andere belanghebbende partijen, onder meer door middel van richtsnoeren over informatie die tijdens onderzoeken kan worden vergaard en over bemonsterings- en analysemethoden,

HEEFT DE VOLGENDE AANBEVELING VASTGESTELD:

1. De lidstaten zouden de aanwezigheid van MOH's in levensmiddelen gedurende 2017 en 2018 moeten controleren, met actieve betrokkenheid van exploitanten van levensmiddelenbedrijven en fabrikanten, verwerkers en distributeurs van materialen die met levensmiddelen in contact komen, alsook van andere belanghebbende partijen. Die controle zou betrekking moeten hebben op dierlijk vet, brood en broodjes, banketbakkerswaren, ontbijtgranen, suikerwerk (met inbegrip van chocolade) en cacao, visvlees, visproducten (vis in blik), granen voor menselijke consumptie, ijs en desserts, oliehoudende zaden, deegwaren, van granen afgeleide producten, peulvruchten, worst, noten, plantaardige olie en materialen die met levensmiddelen in contact komen en voor die producten worden gebruikt.

<sup>(1)</sup> EFSA-panel voor contaminanten in de voedselketen (Contam-panel); Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food. EFSA Journal 2012;10(6):2704. p. 185 pp., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Om een uniforme toepassing van deze aanbeveling te waarborgen en betrouwbare en vergelijkbare controleresultaten te produceren, zouden door het EU-RL in het kader van deze aanbeveling opgestelde specifieke richtsnoeren („de richtsnoeren”) moeten worden gevolgd. Aangezien dergelijke richtsnoeren nog niet bestaan, zouden de lidstaten moeten samenwerken met het EU-RL om die richtsnoeren gezamenlijk te ontwikkelen overeenkomstig hun behoeften voor de ontwikkeling van analytische capaciteiten.
3. De lidstaten zouden monsters van levensmiddelen moeten nemen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 333/2007 van de Commissie <sup>(1)</sup>. Daarbij zou ook een evenredig aantal monsters van voorverpakte levensmiddelen moeten worden genomen. Bemonstering van materialen die met levensmiddelen in contact komen, zou moeten worden verricht volgens de beste praktijken die voor specifieke materialen of voorwerpen passend zijn, zoals in de richtsnoeren wordt vermeld. Verdere mogelijke bronnen van MOH's die verband houden met het gebruik van andere materialen in de toeleveringsketen die met levensmiddelen in contact komen, zoals tijdens opslag of verwerking, zouden moeten worden onderzocht wanneer er duidelijke aanwijzingen zijn dat deze bijdragen aan de aanwezigheid van MOH's. Bij de bemonstering van voorverpakte levensmiddelen zou de nadruk moeten liggen op goederen die dichter bij de minimale houdbaarheidsdatum zijn, en waarvan de opslag en verwerking plaatsvinden onder relatief warme omstandigheden.
4. De monsters zouden moeten worden geanalyseerd zoals ze op de markt worden gebracht. Voor voorverpakte levensmiddelen zou het gehalte aan koolwaterstoffen uit minerale oliën moeten worden bepaald in zowel het levensmiddel als in het materiaal dat met het levensmiddel in contact komt, indien dat de vermoedelijke bron van de waargenomen MOH's is. Er zou in het bijzonder moeten worden gelet op de verschillen tussen MOSH's en MOAH's en op de interpretatie van de analyseresultaten om ervoor te zorgen dat de geproduceerde gegevens betrouwbaar en vergelijkbaar zijn. De lidstaten die voornemens zijn de aanwezigheid van MOSH's en MOAH's in levensmiddelen en materialen die met levensmiddelen in contact komen te analyseren, kunnen verzoeken om technische ondersteuning van het EU-RL voor materialen die met levensmiddelen in contact komen.
5. Wanneer MOH's in levensmiddelen worden geconstateerd, zouden de lidstaten verder onderzoek in de levensmiddelenbedrijven moeten verrichten om te kunnen vaststellen wat de mogelijke bronnen zijn. Dat onderzoek zou zo veel mogelijk moeten zijn gericht op de door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf gebruikte systemen die een invloed op de contaminatie kunnen hebben of die contaminatie kunnen beheersen (bv. productie- en verwerkingsmethoden, risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) of vergelijkbare systemen of maatregelen voor het voorkomen van contaminatie).
6. Wanneer MOH's worden geconstateerd in of afkomstig zijn uit materialen die met levensmiddelen in contact komen, zouden de lidstaten gegevens moeten verzamelen over het materiaal dat met levensmiddelen in contact komt (bv. soort en samenstelling van het verpakkingsmateriaal, aanwezigheid van functionele sperlagen, houdbaarheidsdatum van verpakte levensmiddelen) en verder onderzoek moeten verrichten in de bedrijven van de fabrikanten, verwerkers en distributeurs van materialen die met levensmiddelen in contact komen om vast te stellen welke systemen in de desbetreffende bedrijven worden gehanteerd (bv. productie- en verwerkingsmethoden van materialen die met levensmiddelen in contact komen, en de krachtens Verordening (EG) nr. 2023/2006 betreffende goede fabricagemethoden <sup>(2)</sup> vereiste documentatie) zoals vermeld in de richtsnoeren.
7. De lidstaten, exploitanten van levensmiddelenbedrijven en fabrikanten, verwerkers en distributeurs van materialen die met levensmiddelen in contact komen en andere belanghebbende partijen zouden de controlegegevens uitgedrukt op basis van de totale massa aan de EFSA moeten verstrekken met de informatie en in het elektronische rapportageformaat aangegeven door de EFSA, zodat zij in een gegevensbank kunnen worden samengevoegd. Zij zouden die controlegegevens bij voorkeur tegen 1 oktober 2017 en vervolgens tegen 1 oktober 2018 moeten verstrekken. De laatste resultaten zouden tegen 28 februari 2019 moeten worden ingediend. Gegevens over de aanwezigheid van MOH's voor 2016 die mogelijk beschikbaar zijn maar nog niet zijn ingediend, zouden bij de eerste gelegenheid volgens dezelfde voorwaarden moeten worden toegezonden.

Gedaan te Brussel, 16 januari 2017.

Voor de Commissie  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
Lid van de Commissie

<sup>(1)</sup> Verordening (EG) nr. 333/2007 van de Commissie van 28 maart 2007 tot vaststelling van bemonsteringswijzen en analysemethoden voor de officiële controle op de gehalten aan lood, cadmium, kwik, anorganisch tin, 3-MCPD en benzo(a)pyreen in levensmiddelen (PB L 88 van 29.3.2007, blz. 29).

<sup>(2)</sup> Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen (PB L 384 van 29.12.2006, blz. 75).